

Boller i karry i ovn

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 spidskål

2 rødløg

Kødboller:

500 g hakket kalv og svin

2 spsk. hvedemel

1 løg

1 æg

1 tsk. salt

Peber

Ca. 1 dl hønsebouillon

Sovs:

4 dl hønsebouillon

1 1/2 spsk. majsstivelse

5 dl madlavningsfløde 8%

4 tsk. karry

Salt og peber

Evt. 1 lille nip sukker

Tilbehør: Løse ris

Beskrivelse

Kog 5 dl vand op med en hønsebouillonterning.

Rør farsen med mel, revet løg, æg, salt, peber og ca. 1 dl bouillon. Stil den på køl i ca. 1/2 time.

Snit spidskålet fint og læg det i bunden af et stort ovnfast fad. Skær rødløg i fine tern og drys dem over.

Bring bouillonnen i kog og tilsæt under piskning majsstivelse udrørt i lidt vand. Rør madlavningsfløde i og smag til med karry, salt og peber. Tilsæt evt. et lille nip sukker. Hæld karrysovsen over spidskål og løg.

Form farsen til 12 kødboller og læg dem ovenpå retten. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader varmluft i ca. 30 minutter.

Server retten med løse ris.